



Página Inicial » Inscrições Científicas » Trabalhos

Dados do Trabalho

Título

Detecção de *Coxiella burnetii* em amostras de Queijo Minas Artesanal coletadas em quatro regiões caracterizadas como tradicionais do Brasil

Introdução

A febre Q, causada pela bactéria *Coxiella burnetii*, é uma zoonose de importância para a saúde humana e animal com distribuição mundial. Considerada uma zoonose negligenciada, somente a partir de 2007, após a grande epidemia que ocorreu na Holanda, houve um aumento significativo no número das publicações globais sobre tema. Transmitida predominantemente por aerossol, a transmissão deste agente altamente resistente, devido à sua forma esporogênica, também pode ocorrer por ingestão, especialmente de leite e derivados contaminados. No Brasil, onde a epidemiologia da infecção é pouco conhecida e o consumo de queijo fresco feito de leite cru sem tratamento térmico é comum, faz-se necessário verificar a presença de *C. burnetii* nestes produtos lácteos, no contexto da saúde única e da segurança alimentar.

Objetivo(s)

O objetivo deste estudo transversal foi um levantamento randomizado para avaliar a prevalência de DNA de *C. burnetii* em Queijo Minas Artesanal (QMA) de quatro regiões caracterizadas como tradicionais no Brasil

Material e Métodos

Durante o período outubro/2017 e abril/2018, foram coletadas 81 amostras de QMA de diferentes agroindústrias rurais de base familiar em quatro (04) regiões produtoras do estado de Minas Gerais: Região 01 (n = 53), Região 02 (n = 05), Região 03 (n = 15) e Região 04 (n = 08). O DNA das amostras fracionadas de QMA foi extraído utilizando o kit comercial (QIAmp DNA Mini kit, Qiagen®) e a PCR foi realizada utilizando oligonucleotídeos específicos para o gene IS1111.

Resultados e Conclusão

O fragmento parcial do gene IS1111 de *C. burnetii* foi detectado e sequenciado em 21 amostras de QMA (25,9%; IC95% 16,8%-36,9%). Uma diferença significativa na positividade foi verificada por microrregião produtora ($p=0,02$): Região 01 (17,0%), Região 02 (20,0%), Região 03 (40,0%) e Região 04 (62,5%). Este resultado mostra, no contexto da saúde única/segurança alimentar, o risco que a contaminação do QMA pode representar para o consumidor de produtos lácteos crus, e enfatizando a necessidade de boas práticas agropecuárias e fabricação, e de sistemas de controle de

qualidade nas agroindústrias de queijos artesanais e mercados. Como uma pesquisa randomizada, estabelecemos dados basais sobre a prevalência deste patógeno em quatro tipos de queijos artesanais brasileiros prontos para consumo, de modo a permitir o monitoramento de tendências temporais e espaciais, estabelecimento de metas de controle e futuros estudos de análise de risco locais

Palavras-chave

Coxiella burnetii, Febre Q, Queijo Minas Artesanal, leite cru

Área

Eixo 14 | Outros

Autores

Marcio Roberto Silva, André Almeida Santos Duch, Liliane Menezes, Tatiana Rozental, João Batista Ribeiro, Danielle da Silva Forneas, Dominique Elvira de Souza Freitas, Jonathan Gonçalves Oliveira, Jorlan Fernandes, Elba Regina Sampaio de Lemos

↑ (JAVASCRIPT:VOID(0))

Promoção



Organização

